

Parma, 27/03/2017

Comunicato stampa

I nuovi orari degli Ispettorati micologici dell'AUSL

Per la certificazione della commestibilità, utile alla vendita, somministrazione e consumo diretto dei funghi

Qualche pioggia, temperature in crescita, giornate più lunghe invogliano a fare qualche giro nei nostri boschi e ad essere puntuali all'appuntamento con i primi funghi della stagione. Attenzione, però, perché alcune specie – anche quelle abitualmente raccolte – possono trarre in inganno e confondere persino i fungaioli più esperti.

L'unico modo per essere tranquilli è quello di far controllare i funghi agli Ispettorati Micologici dell'AUSL, prima di consumarli. **L'esame di commestibilità dei funghi raccolti per il consumo diretto è gratuito**, mentre **le certificazioni sanitarie, obbligatorie per la vendita e la somministrazione, sono a pagamento** (40 centesimi al Kg).

Questi orari e modalità di accesso per l'anno 2017 degli Ispettorati dell'AUSL.

Parma, via Vasari n. 13/a, il servizio è aperto: nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto e dicembre, il lunedì dalle 17 alle 18.30; nei mesi di settembre, ottobre e novembre, il lunedì e il giovedì dalle 16 alle 19. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è possibile accedere su appuntamento, telefonando ai numeri 0521/396543 o 0521.396400-405-411. **Fidenza**, Via don Tincati n. 5 (loc. Vaio), al servizio si accede previo appuntamento, telefonando ai numeri 0524.515111-733-728. **Langhirano**, Via Roma n. 42/1, al servizio si accede previo appuntamento, telefonando ai numeri 0521.865310-319-263-309. **Borgotaro**, Via Benefattori n. 12, il servizio è aperto nei mesi di aprile, luglio e novembre, il martedì dalle 16.30 alle 17.30; nei mesi di maggio, giugno, settembre e ottobre, il martedì e il giovedì dalle 16.30 alle 17.30. Per accedere, è necessario l'appuntamento, telefonando ai numeri 0525.970266-324-442-326. **Fornovo**, Via Solferino n. 37, al servizio si accede previo appuntamento, telefonando ai numeri 0525.300442-495-419.

I funghi da sottoporre al controllo devono essere: freschi, interi, sani, puliti ed in buono stato di conservazione, provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico. Al controllo deve essere sempre sottoposto **l'intero quantitativo raccolto**, nel più breve tempo possibile. Portare al controllo un solo campione dei funghi raccolti non serve: il quantitativo lasciato a casa può contenere anche un solo pezzo di fungo velenoso o mortale. Prima di acquistare funghi freschi, è sempre bene verificare che la cassetta o l'involucro siano muniti di una etichetta attestante l'avvenuto controllo da parte degli Ispettori dell'AUSL o di un altro Micologo iscritto al Registro Regionale o Nazionale.

Ufficio stampa
Simona Rondani
Cell. 320.6198715